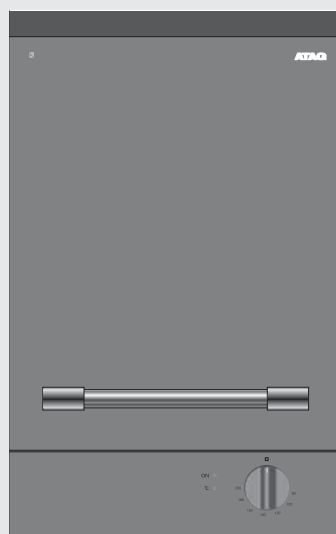


FR3111M

handleiding notice d'utilisation Anleitung manual

ATAG



NLGebruiksaanwijzing

Voorwoord	NL 3
Uw friteuse	NL 4
Inleiding	NL 5
Veiligheid	NL 6 - 8
Voor u de friteuse gebruikt	NL 9
Gebruik	NL 10 - 12
Onderhoud	NL 13

Installatie

Installatievoorschrift	NL 14 - 18
Bijlage	NL 19

FR

Mode d'emploi	FR 3 - 13
Instruction d'installation	FR 14 - 19

DE

Bedienungsanleitung	DE 3 - 13
Installationsanweisung	DE 14 - 19

GB

Instructions for use	GB 3 - 13
Installation guide	GB 14 - 19

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kijkplezier!

Gebruikte pictogrammen



belangrijk om te weten

FR3111M



Bedieningsknop

Aan/uit signalering "ON"

Op temperatuur indicatie "°C"

De pan van roestvaststaal is een belangrijk onderdeel van uw friteuse. De bijzondere vorm zorgt voor een maximaal gebruik van de koude zone en een optimale veiligheid. Door de grote borrelzone wordt vermeden dat de olie tijdens het gebruik van de friteuse over de rand borrelt wanneer ijs- of waterdeeltjes in de frituurolie terechtkomen. Bijvoorbeeld bij het frituren van diepgevroren producten of producten die veel water bevatten.

De bak bestaat uit **5 zones**:

De bodem van de bak

Rondom de bodem van de bak is een groef met een diepte van 11 mm aangebracht. In deze koude zone worden afvalstoffen verzameld en opgeslagen.

De koude zone

De laag olie onder het verwarmingselement beweegt niet. Op de hoogste stand wordt de temperatuur in de koude zone max. 70°C.

De warme zone

Het volume van ongeveer 3 liter olie, maakt het mogelijk om zonder belangrijke afkoeling van de olie 750 gram friet in één keer te frituren.

De borrelzone

Door het volume van ongeveer 5 liter in de borrelzone, verdwijnt het gevaar dat de olie opspat.

De afdruip- en recuperatiezone

In deze zone wordt de opspattende olie verzameld. Dankzij de golven en hellingen worden de druppeltjes opnieuw naar de frituurbak gevoerd.

Oververhittingsbeveiliging



Wanneer zich een probleem voor doet, wordt de stroomtoevoer automatisch onderbroken. De stroomtoevoer wordt niet automatisch hersteld. Neem contact op met de servicedienst om de beveiliging te laten herstellen.

Veiligheidsvoorschriften

Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Om schade te voorkomen, is het belangrijk dat u de aanwijzingen volgt die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan. Indien dit toestel voor andere doeleinden wordt gebruikt, vervalt de garantie. Hieronder worden enkele belangrijke veiligheidsvoorschriften genoemd. Lees deze aandachtig door.

- Service en eventuele reparaties mogen alleen door een door ATAG geautoriseerde serviceorganisatie worden uitgevoerd.
- Er mogen uitsluitend onderdelen worden gebruikt die door ATAG worden geleverd. Zie de garantiebepaling.
- Zorg ervoor dat de kabel niet klem raakt.
- Blijf tijdens het gebruik bij het toestel.
- Indien de olie of het vet vlam vat, als eerst de deksel op het toestel plaatsen om de vlam te doven.
- Schakel het toestel uit wanneer de olie of het vet vlam vat. Schakel eveneens de wasemkap uit. Wanneer dit niet mogelijk is met de schakelaar op het toestel kunt u de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Controleer of het toestel uitgeschakeld is wanneer het niet meer wordt gebruikt. De knop moet op nul staan.
- Leg nooit papier of andere brandbare voorwerpen op het toestel.
- Zorg ervoor dat er geen open vuur in de buurt is. De olie is warm en licht ontvlambaar.
- Houd het toestel schoon zowel om hygiënische als om veiligheidsredenen.
- Resten vet en gemorst eten geven bij verwarming rookvorming en kunnen in het ergste geval brand veroorzaken.
- Lees en volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
- Het voedingscircuit moet voorzien zijn van een bipolaire schakelaar met contactafstand van minstens 3 mm.

Veiligheidsvoorschriften



- De stekker moet na installatie bereikbaar blijven.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H05RNF 3 x 1mm²) die via de servicedienst verkrijgbaar is.
- De friteuse heeft een vermogen van 2.200 W, een zekering van 16 A is daarom noodzakelijk.
- **De friteuse moet geaard zijn.**
- **Zorg voor een ruimte van minimaal 5 cm tussen de onderkant van de friteuse en de onderliggende plaat van het keukenmeubel.**
- Gebruik het toestel alleen als deze is ingebouwd.
- Schakel het toestel alleen in met het deksel eraf en wanneer deze met frituurvet gevuld is. Door het inschakelen van een lege friteuse raakt het element oververhit.
- Schakel het verwarmingselement nooit in wanneer deze omhooggeklapt is.
- Licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het element kunnen vlam vatten.
- Houd rekening met kleine kinderen in de buurt van het toestel.
- Als er stopcontacten in de buurt van de friteuse zijn let dan op dat snoeren het hete vet of de hete friteuse niet raken.

Veiligheidsvoorschriften



Houd de friteuse schoon.

- Reinig het toestel na 6 tot 10 x frituren, zoals aangegeven in 'hoe blijft uw toestel mooi'.

Een vervuilde friteuse levert brandgevaar op.

Vervang het vet wanneer:

- het donker en dik-vloeibaar is;
- onaangenaam ruikt of schuimt;
- het bij een temperatuur lager dan 170 °C begint te dampen.

Vervuilde frituurvetten beïnvloeden de smaak nadelig en zijn licht ontvlambaar.

Verhit gerechten voldoende.

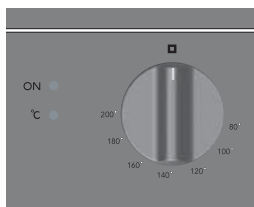
- De tijd dat gerechten verhit dienen te worden hangt af van diverse factoren, bijv. de oorspronkelijke temperatuur, de hoeveelheid en het soort gerecht.

Eventueel in het voedsel aanwezige ziektekiemen worden alleen onschadelijk gemaakt bij voldoende verhitting.



De eerste keer dat u de friteuse gebruikt, ontstaat er een onaangename geur en enige rookontwikkeling. Was de frituurbak, de frituurmand en het verwarmingselement van de friteuse eerst met warm water met afwasmiddel om dit zo veel mogelijk te beperken.

- Vul de friteuse met 3 liter water en een druppel afwasmiddel.
- Verwarm het water en laat het ca.10 min. koken.
- Neem de frituurbak voorzichtig uit de friteuse en giet het water weg.
- Spoel de friteuse na met schoon water.



Stel de gewenste temperatuur in en wacht tot de olie deze temperatuur heeft bereikt. Het lampje naast de aanduiding temperatuur bereikt "°C" dooft en de frituse houdt de olie automatisch op de juiste temperatuur.

Let op:

Droog vochtige levensmiddelen eerst af om overmatig bruisen van de olie te voorkomen.

Vervang de olie wanneer deze lichtbruin wordt of wanneer datgene wat gefrituurd moet worden niet langer knapperig wordt (ook al is de temperatuur juist ingesteld).

Vergeet niet de regelknop op 0 te zetten als u klaar bent met frituren. Het lampje naast "ON" dooft.

Om brandgevaar te voorkomen moet u kleine losse stukjes die in de olie zijn blijven liggen verwijderen voordat u opnieuw gaat frituren.

De pan moet worden gevuld tot het niveau van de olie zich tussen de minimum- (3 liter) en maximumstreepjes (3,5 liter) op de verticale wand van de pan bevindt.

Let op:

Het ingeschakelde element moet **altijd** in olie of vet zijn ondergedompeld. Dat betekent ook dat u harde of vaste stukken vet nooit rechtstreeks op het element mag laten smelten.

Let op:

Wanneer u dierlijk of plantaardig vet gebruikt, dient u dat te smelten voor u het in de frituse giet.

Wanneer u vet gebruikt in plaats van olie, kunt u het beste met een mes of vork gaatjes in het gestolde vet prikken, voor u de frituse aanzet. Zo vermijdt u spatten, als zich onder het gestolde vet een luchtbel zou bevinden. Ga voorzichtig te werk, pas op voor beschadiging van de temperatuurvoelers op het verwarmingselement.

Het toestel is niet geschikt voor gebruik door kinderen. **Er moet tijdens het frituren toezicht gehouden worden op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.**



De ideale frituurtemperatuur ligt tussen 140°C en 180°C. Boven die temperatuur neemt de kwaliteit van de olie snel af. Bij een te lage temperatuur kunnen levensmiddelen vet gaan opzuigen.

Het spreekt voor zich dat het langer duurt om dikke voedingsmiddelen te frituren. Daarom is het belangrijk een temperatuur te kiezen, waarbij de voedingsmiddelen door en door kunnen worden gebakken, zonder dat ze aan de buitenkant verbranden.

De onderstaande tabel is indicatief. U kunt de temperaturen aanpassen op basis van de hoeveelheid te frituren producten en uw eigen smaak. Na het frituren draait u de bedieningsknop op **0**.

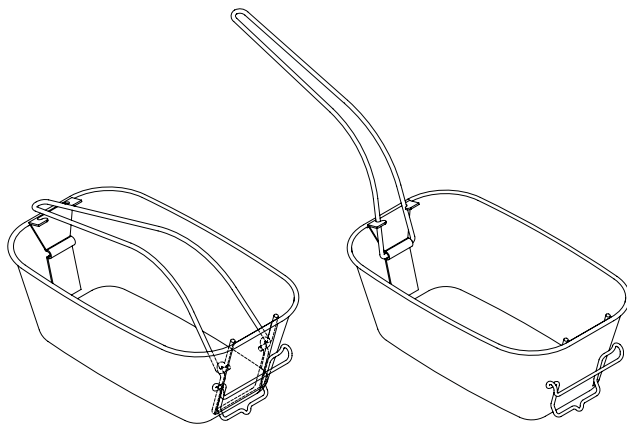
	Temp. in °C
<i>Aardappelgerechten</i>	
Frites, bevroren	180
Frites, vers voorgebakken	170
Frites, vers	180
Aardappelschijfjes, vers	180
Aardappelkroketten, bevroren voorbakken	170
Frituren	170
Aardappelkroketten, vers voorbakken	170
Frituren	180
<i>Vlees</i>	
Schnitzel	180
Hanenbout, gepaneerd, 2 st. à	180
Kippenpoot, 2 st. à	180
<i>Vis</i>	
Vissticks	180
Scholfilet, bevroren	170
Inktvisringen, bevroren	180
<i>Diversen</i>	
Oliebollen	180
Banaan in beslag	180
Groente in deegmantel	180

Plaats na het frituren het deksel op de friteuse om te voorkomen dat stof en vuil in de friteuse valt. Door de handgreep van positie te wisselen komt de greep niet in het vet. Doe dit als volgt:

- Duw de twee spijlen van het handvat naar elkaar toe.
- Schuif het handvat uit het scharnier.
- Draai het handvat om en zet het handvast vast.
- Klap het handvat naar binnen. Let op: zorg dat de bolle kant naar boven gericht is, zodat het handvat niet in het frituurvet valt.

De deksel kan op de friteuse geplaatst worden.

Plaats de handgreep vóór het frituren weer in de oorspronkelijke gebruikstoestand.



Rustpositie

Gebruikspositie

Schakel het toestel uit en laat het afkoelen.

De friteuse kan uit elkaar worden genomen zodat alle onderdelen gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt.

Dankzij een “afdruipt”-stand kunt u het verwarmingselement vastzetten tijdens de schoonmaakbeurt.

Scharnier met afdruiptstand

Het scharnier, dat het mogelijk maakt het verwarmingselement tijdens het schoonmaken weg te klappen, is uitgerust met een blokkering van roestvaststaal. Door deze naar rechts te schuiven, blijft het verwarmingselement boven de frituurpan “hangen”, terwijl de olie of het vet in de pan loopt.



Buitenzijde

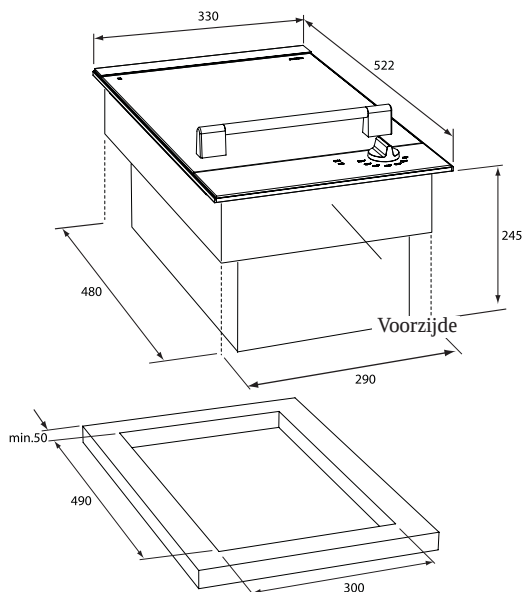
De buitenzijde maakt u schoon met onderhoudsproducten voor glas of roestvaststaal. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De pan en het frituurmandje wast u net zoals de rest van de vaat. Beiden zijn geschikt om in de afwasautomaat te plaatsen.

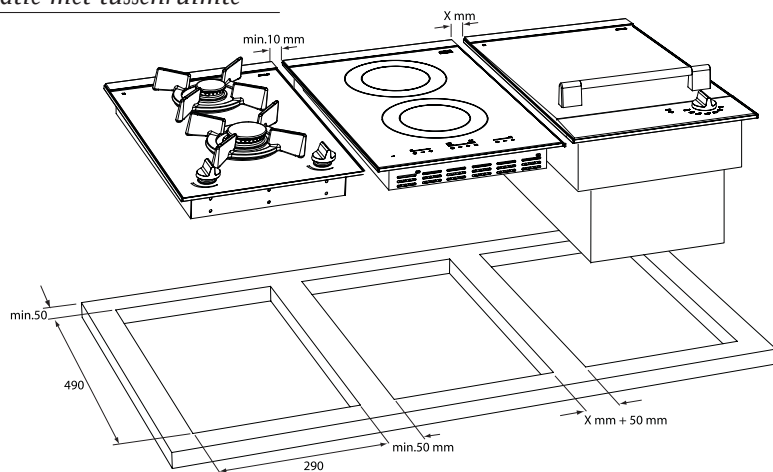
Het verwarmingselement

Het verwarmingselement reinigt u met een vochtige doek. Let op dat u de thermostaat niet beschadigt!

Inbouwmaten



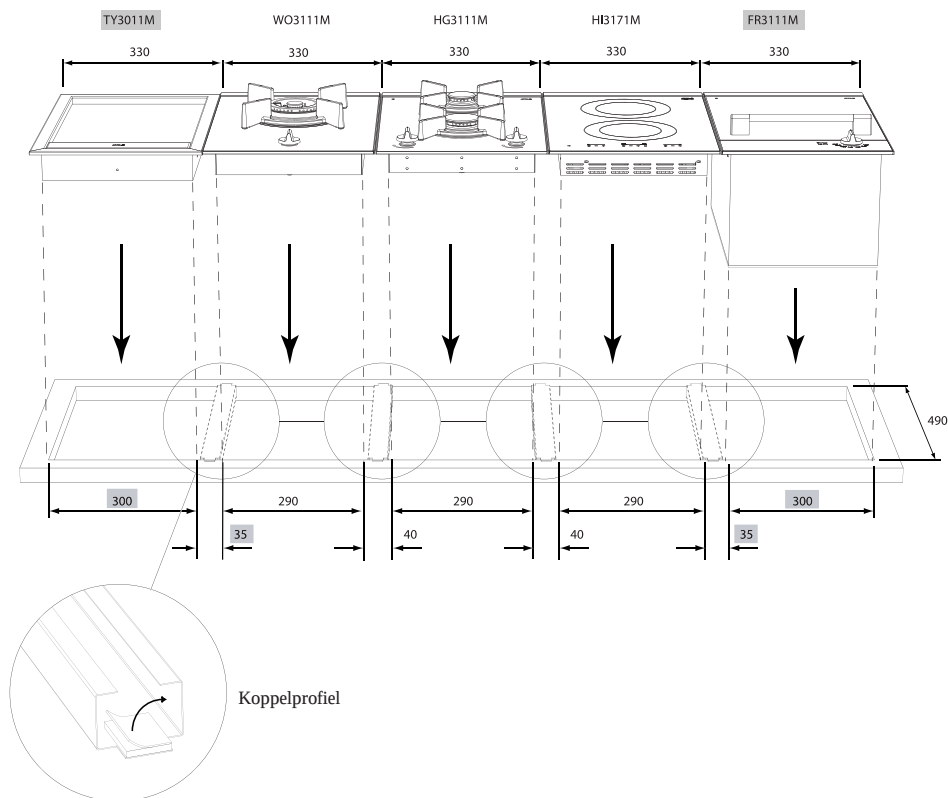
Inbouwsituatie met tussenruimte



De friteuse mag **niet** naast een gasbrander worden ingebouwd! Indien u de verschillende toestellen los van elkaar in het werkblad wilt plaatsen, moet u een tussenruimte van minimaal 10 mm tussen de toestellen hanteren. Dit correspondeert met een afstand tussen de gezaagde gaten van minimaal 50 mm.

Koppelen voorbeeld 1

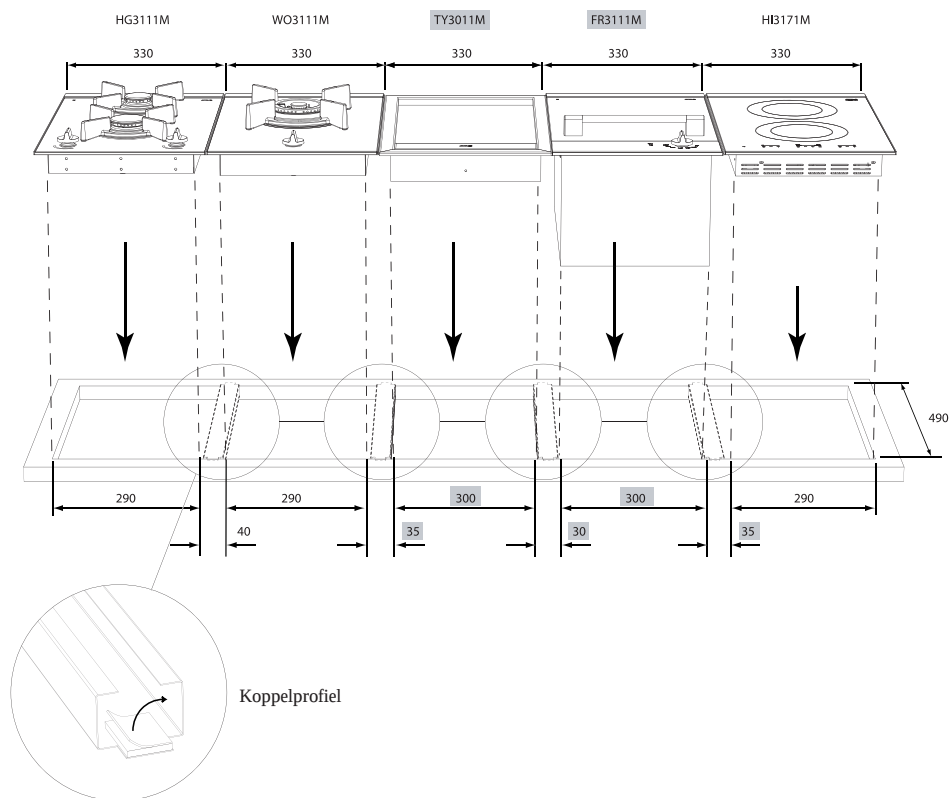
Teppan Yaki of Friteuse aan de zijkant.



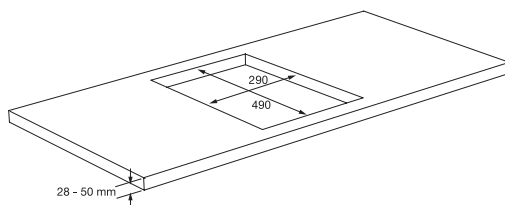
De friteuse mag **niet** naast een gasbrander worden ingebouwd!

Koppelen voorbeeld 2

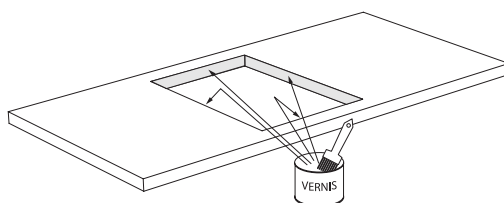
Teppan Yaki of Friteuse tussen andere toestellen.



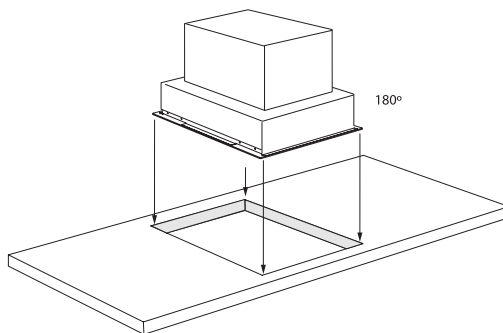
De friteuse mag **niet** naast een gasbrander worden ingebouwd!



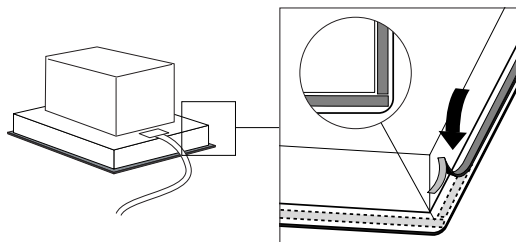
1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen.



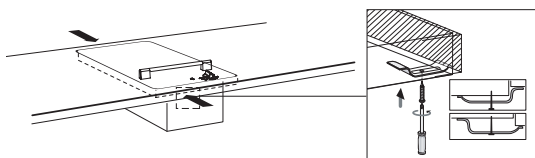
2. Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten eventueel met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



3. Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.



4. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de friteuse. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
5. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



6. Zet de friteuse vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 40 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.
7. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).



Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat, zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

FR

Mode d'emploi

Avant-propos	FR 3
Votre friteuse	FR 4
Introduction	FR 5
Sécurité	FR 6 - 8
Avant d'utiliser la friteuse	FR 9
Utilisation	FR 10 - 12
Entretien	FR 13

Instruction d'installation

Directive d'installation	FR 14 - 18
Annexe	FR 19

NL

Gebruiksaanwijzing	NL 3 - 13
Installatie	NL 14 - 19

DE

Bedienungsanleitung	DE 3 - 13
Installationsanweisung	DE 14 - 19

GB

Instructions for use	GB 3 - 13
Installation guide	GB 14 - 19

En lisant ce manuel d'utilisation, vous ferez rapidement le tour de toutes les possibilités offertes par l'appareil. Vous y trouverez des informations sur votre sécurité et sur l'entretien de votre appareil. Vous y trouverez également des conseils relatifs au respect de l'environnement et des indications vous permettant d'économiser de l'énergie.

Conservez ce manuel d'utilisation, ainsi que les directives d'installation. Un autre utilisateur, après vous, pourra, lui aussi, éventuellement en tirer partie.

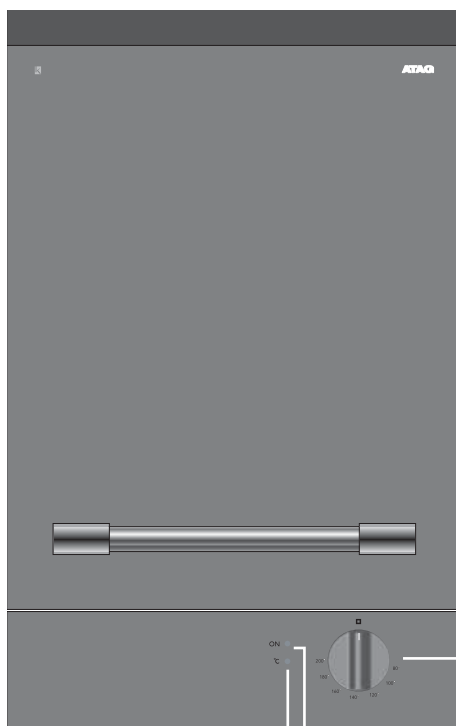
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

Pictogrammes utilisés



important à savoir

FR3111M



Touche de commande

Signalisation marche / arrêt "ON"

Indication sur la température "°C"

La cuve en acier inoxydable est un élément important de votre friteuse. La forme particulière de la cuve garantit une utilisation maximale de la zone froide et une sécurité optimale. L'importante zone d'émulsion empêche l'huile, en cours d'utilisation, de déborder par-dessus le bord, lorsque des particules de glace ou de l'eau sont projetés dans l'huile de friture. C'est ce qui se passe lorsque, par exemple, vous faites frire des produits congelés ou des produits contenant beaucoup d'eau.

La cuve est constituée de **5 zones** :

Le fond de la cuve

Sur le pourtour du fond de la cuve a été ménagée une gorge de 11 mm de profondeur. Dans cette zone froide, sont collectés et conservés les déchets.

La zone froide

La couche d'huile, au-dessous de la résistance de chauffe, reste inerte. A l'allure de chauffe la plus élevée, la température, dans la zone froide, est de 70°C maximum.

La zone chaude

Le volume, d'environ 3 litres d'huile, permet, sans refroidissement important de l'huile, de préparer 750 grammes de frites, en une seule fois.

La zone d'émulsion

Du fait d'un volume d'environ 5 litres dans la zone d'émulsion, le danger d'éclaboussures d'huile est éliminé.

La zone d'égouttement et de récupération

Dans cette zone sont collectés les éclaboussures d'huile. Grâce aux ondulations et aux plans inclinés, les petites gouttes sont à nouveau drainées vers la cuve de friture.

Dispositif de sécurité contre la surchauffe



Lorsqu'un problème se présente, la friteuse est automatiquement mise hors tension. La mise sous tension n'est pas automatiquement restaurée. Prenez contact avec le service après-vente, afin de faire restaurer le dispositif de sécurité.

Consignes de sécurité

Le présent appareil a été exclusivement conçu pour usage domestique. Pour éviter tout dommage éventuel, il est essentiel que vous respectiez les indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation. Si l'appareil est utilisé à d'autres usages, la garantie échoit. Vous trouverez, mentionnées ci-dessous, quelques consignes de sécurité importantes. Lisez ces consignes attentivement.

- Les services et réparations éventuelles ne peuvent être effectués que par l'organisation ATAG habilitée à fournir un service après-vente.
- Seules peuvent être utilisées les pièces détachées fournies par ATAG. Voir les dispositions de garantie.
- Veillez à ce que le câble ne soit pas coïncé d'une quelconque manière.
- En cours d'utilisation, restez à proximité de l'appareil.
- Si de l'huile ou de la graisse s'enflamme, commencez par placer le couvercle sur l'appareil pour éteindre les flammes.
- Désactivez l'appareil lorsque de l'huile ou de la graisse prend feu. Désactivez également la hotte aspirante. Si vous ne pouvez y parvenir avec l'interrupteur monté sur l'appareil, disjonctez le fusible dans l'armoire électrique.
- Contrôlez si l'appareil est désactivé, lorsque ce dernier n'est plus utilisé. La touche doit être sur la position zéro.
- Ne posez jamais du papier ou autres objets inflammables sur l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune flamme nue ne se trouve dans le voisinage de l'appareil. L'huile est chaude et légèrement inflammable.
- Maintenez l'appareil propre, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour des raisons de sécurité.
- Les restes de graisse et d'aliments entraînent la formation de fumée et peuvent, dans le pire des cas, être cause d'incendie.
- Lisez et respectez les indications qui vous sont données dans le présent manuel.
- Le circuit d'alimentation doit être pourvu d'un interrupteur bipolaire avec un intervalle de coupure de 3 mm.

Consignes de sécurité



- La fiche de branchement doit rester accessible après l'installation
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble du même type (H05RNF 3 x 1mm²) que le service-après-vente pourra vous faire parvenir.
- La friteuse a une puissance de 2.200 W. Un fusible de 16 A est donc nécessaire.
- **La friteuse doit être mise à la terre.**
- **Veillez à laisser un espace de 5 cm, au minimum, entre le dessous de la friteuse et la plaque de dessous du meuble de cuisine.**
- N'utilisez l'appareil qu'après qu'il ait été encastré.
- N'activez l'appareil sans couvercle que lorsqu'il se trouve rempli de graisse de friture. L'activation à vide de la friteuse entraîne une surchauffe de la résistance.
- N'activez jamais la résistance de chauffe lorsque cette dernière est rabattue vers le haut.
- Les objets légèrement inflammables se trouvant à proximité de la résistance peuvent s'enflammer.
- Tenez compte de la présence d'enfants dans le voisinage de l'appareil.
- Si des prises se trouvent placées à proximité de la friteuse, veillez à ce que qu'aucun fil électrique n'entre en contact avec la graisse ou la friteuse chaude.

Consignes de sécurité

**Maintenez la friteuse propre.**

- Nettoyez l'appareil toutes les 6 à 10 x fritures, comme l'indique la section 'Comment l'appareil peut-il conserver l'aspect du neuf'.
Une friteuse encrassée peut être cause d'incendie.

Renouvelez la graisse :

- lorsqu'elle est sombre et lorsque sa fluidité est épaisse ;
- lorsqu'elle dégage une odeur déplaisante ou lorsqu'elle écume ;
- lorsqu'elle commence à s'évaporer à une température inférieure à 170 °C.
Les graisses de friture encrassées influencent déformablement le goût des aliments et sont légèrement inflammables.

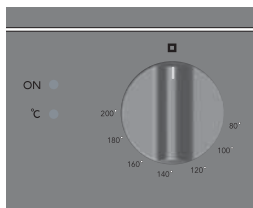
Chauffez suffisamment vos préparations.

- Le temps de chauffe des préparations dépend de différents facteurs - par exemple : la température d'origine, la quantité et le type de préparation.
Les germes de maladie présents dans les aliments ne sont neutralisés que lorsque les aliments ont été suffisamment chauffés.



Lorsque vous utiliserez la friteuse pour la première fois, vous remarquerez une certaine formation de fumée et une odeur désagréable. Pour limiter autant que possible cet inconvénient, commencez par laver la cuve de friture, le panier de friture et la résistance de chauffe de la friteuse.

- Remplissez la friteuse avec 3 litres d'eau et une goutte de produit à nettoyer la vaisselle.
- Chauffez l'eau et laissez-la bouillir pendant environ 10 minutes.
- Enlevez, avec précaution, la cuve de friture de la friteuse et jetez l'eau qu'elle contient.
- Rincez la friteuse avec de l'eau propre.



Réglez la température désirée et attendez que l'huile ait atteint la bonne température. Le voyant situé à côté de l'indice de température à atteindre "°C" s'éteint et la friteuse conserve automatiquement l'huile à la température adéquate.

Attention :

Pour éviter que l'huile ne pétille trop, séchez, d'abord, les denrées humides.

Remplacez l'huile lorsque sa couleur devient brun clair ou lorsque ce que vous souhaitez faire frire n'est plus croustillant (même lorsque le réglage de température est correct).

N'oubliez pas de régler le bouton de régulation sur 0 lorsque votre friture est terminée. Le voyant à côté de "ON" s'éteint.

Pour prévenir les risques d'incendie, avant d'effectuer une nouvelle friture, vous devez éliminer les petits morceaux détachés qui sont restés dans l'huile.

La cuve doit être remplie jusqu'à ce que le niveau de l'huile se situe entre les marques du minimum (3 litres) et du maximum (3,5 litres) se trouvant sur la paroi verticale de la cuve.

Attention :

La résistance activée doit **toujours** être immergée dans l'huile ou dans la graisse. Cela signifie également que vous ne pouvez jamais faire fondre directement des morceaux de graisse durs ou solides sur la résistance.

Attention :

Lorsque vous utilisez de la graisse animale ou végétale, cette graisse doit être fondue avant que d'être placée dans la friteuse.

Lorsque vous utilisez de la graisse à la place de l'huile, nous vous conseillons de faire des trous (avec une fourchette) dans le bloc de graisse solidifié, avant que de mettre la friteuse en route. De cette manière, vous éviterez les éclaboussures, dans le cas où une bulle d'air serait prisonnière sous la graisse solidifiée. Travaillez avec précaution, prenez garde à ne pas endommager les détecteurs de température situés sur la résistance de chauffe.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. **Au cours de l'opération de friture, il convient de surveiller les enfants se trouvant dans les alentours, afin d'être certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**



La température de friture idéale se situe entre 140°C et 180°C. Au-dessus de cette température, la qualité de l'huile se détériore rapidement. Lorsque la température est trop basse, les aliments peuvent s'imbiber de graisse. Il va de soi qu'il faut plus de temps pour faire frire des aliments épais. D'où qu'il soit important de choisir une température permettant une cuisson totale des aliments, sans pour autant qu'ils ne brûlent à l'extérieur.

Le tableau ci-dessous a une valeur indicative. Il vous est possible d'adapter la température en vous basant sur la quantité de produit à frire et sur le goût qui est le vôtre.

Après avoir terminé la friture, amenez la touche de commande sur la position **0**.

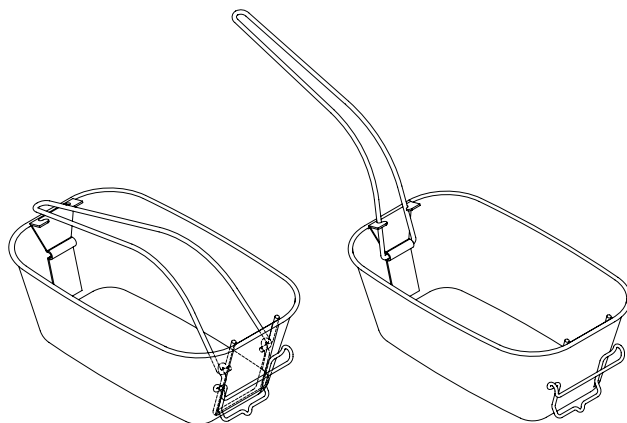
	Temp. en °C
<i>Pommes de terre</i>	
Frites, congelées	180
Frites, fraîches, précuites	170
Frites, fraîches	180
Pommes de terre en tranche, fraîches	180
Croquettes de pommes de terre, précuites, congelées	170
Fritures	170
Croquettes de pommes de terre, fraîches, précuites	170
Fritures	180
<i>Viandes</i>	
Viande panée	180
Cuisse de coq, pané, 2 unités à	180
Cuisse de poulet, 2 unités à	180
<i>Poisson</i>	
Bâtonnets de poisson	180
Filet de sole, congelé	170
Calmar en anneaux, congelé	180
<i>Divers</i>	
Beignets	180
Beignets de banane	180
Légumes enrobés de pâte	180

Après une friture, placez le couvercle sur la friteuse pour éviter que de la poussière ne se dépose dans la friteuse. En changeant la position de la poignée, vous éviterez qu'elle ne tombe dans la graisse. Procédez comme suit :

- Poussez les deux barreaux de la poignée l'un vers l'autre.
- Faites coulisser la poignée hors de la charnière.
- Tournez la poignée et bloquez-la.
- Rabattez la poignée vers l'intérieur. Attention : veillez à ce que le côté bombé soit orienté vers le haut, de telle sorte que la poignée ne tombe pas dans la graisse de friture.

Le couvercle peut être placé sur la friteuse.

Avant d'utiliser l'appareil pour une friture, remplacez la poignée dans la position d'utilisation d'origine.



Position de repos

Position d'utilisation

Désactivez l'appareil et laissez-le refroidir.

La friteuse peut être démontée, de telle sorte que tous ses éléments puissent être facilement nettoyés.

Grâce à une position “égouttage”, vous pouvez bloquer la résistance de chauffe pendant le nettoyage.

Charnière avec position d'égouttage

La charnière, permettant de rabattre la résistance de chauffe pendant le nettoyage, est équipée d'un dispositif de blocage en acier inoxydable. En faisant coulisser la charnière vers la droite, la résistance de chauffe reste “suspendue” au-dessus de la cuve de friture, pendant que l'huile ou la graisse s'écoule.

*Extérieur*

Pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil, utilisez des produits d'entretien pour le verre ou l'acier inoxydable. N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.

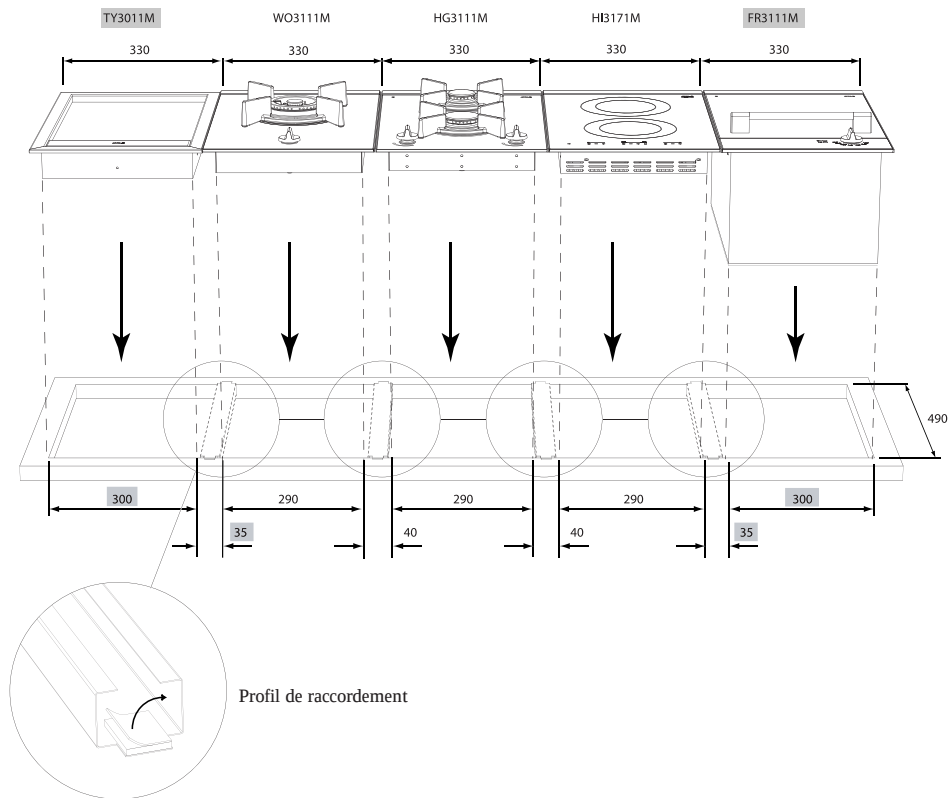
La cuve et le panier se laissent laver comme le reste de la vaisselle. Ils peuvent, tous deux, être placés dans le votre lave-vaisselle.

La résistance de chauffe

La résistance de chauffe doit être nettoyée avec un chiffon humide. Veillez à ne pas endommager le thermostat !

Raccordement exemple 1

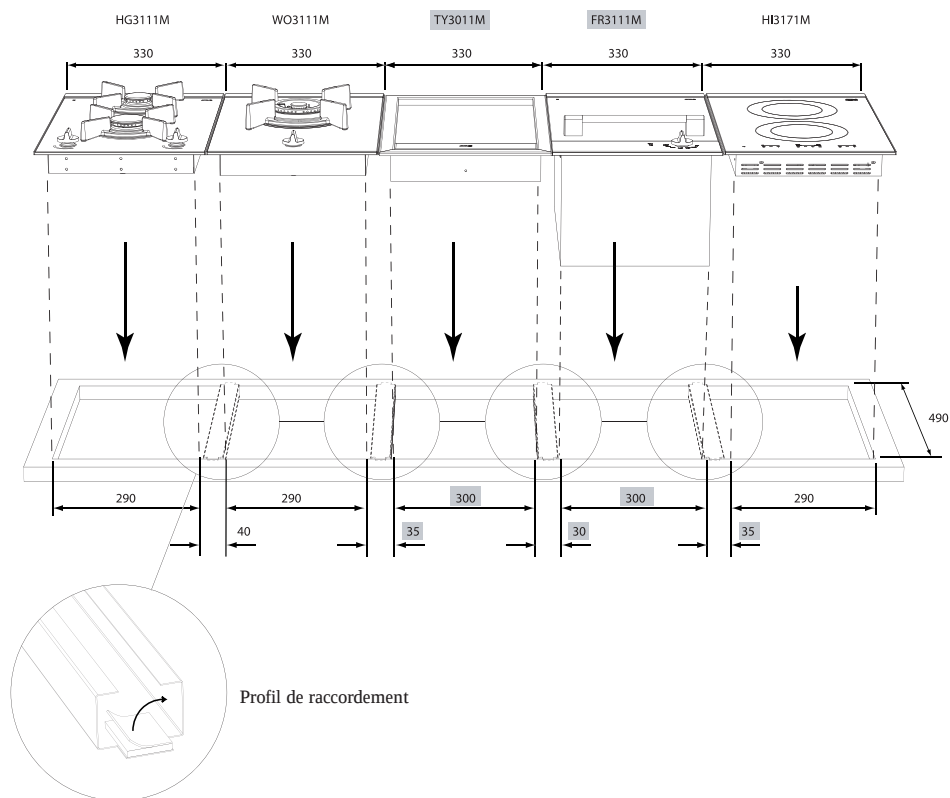
Teppan Yaki ou Friteuse sur le côté.



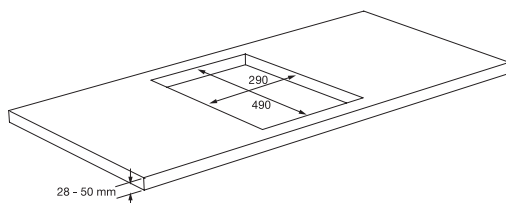
La friteuse ne doit **pas** être encastrée à côté d'un brûleur à gaz !

Raccordement exemple 2

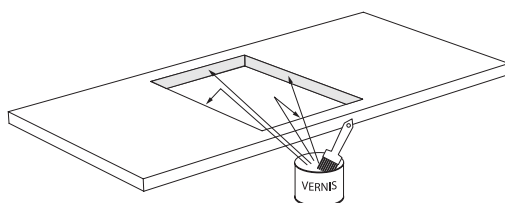
Teppan Yaki ou Friteuse entre d'autres appareils.



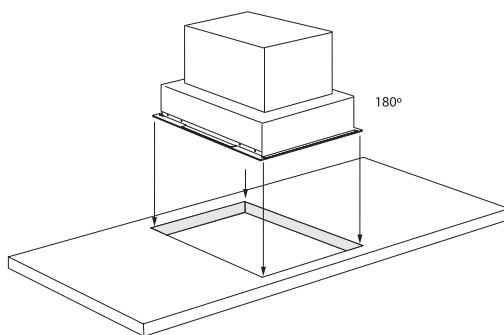
La friteuse ne doit **pas** être encastree à côté d'un brûleur à gaz !



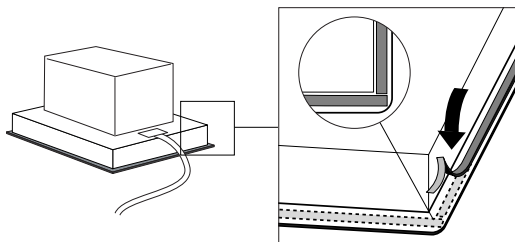
1. Contrôlez si le meuble de cuisine et la découpe satisfont aux exigences relatives aux dimensions.



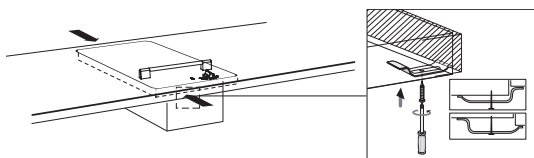
2. Traitez les côtés sciés des plans de travail en matière synthétique ou en bois avec, éventuellement, un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plan ne se dilate par absorption d'humidité.



3. Posez l'appareil à l'envers sur le plan de travail.



4. Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez la bande dans la rainure des profils d'aluminium ou sur le bord de la friteuse. Ne collez pas la bande d'étanchéité dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se raccordent bien entre eux dans les angles.
5. Retournez l'appareil et placez-le dans le trou aménagé dans le plan de travail.



6. Fixez la friteuse à l'aide des étriers fournis.
Pour les plans de travail dont l'épaisseur est inférieure à 40 mm, il est nécessaire d'utiliser un bloc de remplissage entre les étriers et le plan de travail. Les vis doivent être vissées dans les trous perforés.
7. Connectez l'appareil au réseau électrique.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Pour l'emballage, il peut être fait usage :

- de carton ;
- de film polyéthylène (PE) ;
- de polystyrène exempt de CFC (mousse dure PS).



Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions gouvernementales.

Pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers, a été apposé sur le produit un symbole représentant un conteneur à ordures barré d'une croix.

Cela signifie que, au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains, mais doit être remis à l'un des centres de collecte sélective de déchets prévus par l'administration communale ou être apporté à un point de vente fournissant ce service.

Le traitement séparé d'un appareil électroménager, du type de cette friteuse, permet d'éviter, pour l'environnement et la santé, les retombées négatives qui pourraient découler d'un traitement incorrect, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

*DE**Bedienungsanleitung*

Vorwort	DE 3
Ihre Fritteuse	DE 4
Einleitung	DE 5
Sicherheit	DE 6 - 8
Vor dem Gebrauch der Fritteuse	DE 9
Verwendung	DE 10 - 12
Pflege	DE 13

Installationsanweisung

Installationsanweisung	DE 14 - 18
Anlage	DE 19

NL

Gebrauchsanweisung	NL 3 - 13
Installation	NL 14 - 19

FR

Mode d'emploi	FR 3 - 13
Instruction d'installation	FR 14 - 19

GB

Instructions for use	GB 3 - 13
Installation guide	GB 14 - 19

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich lesen, erkennen Sie schnell die Möglichkeiten, die dieses Gerät Ihnen bietet. Sie finden hier Informationen für Ihre Sicherheit und die Pflege des Geräts. Daneben finden Sie hier Umwelttipps und Hinweise zum Energiesparen.

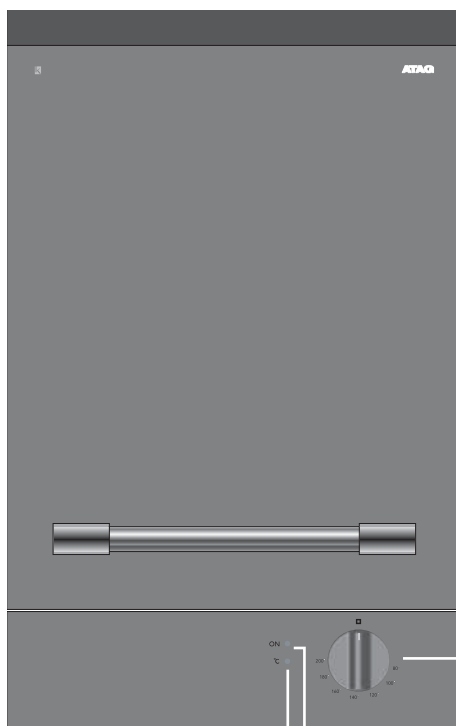
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung und die Installationsanleitung gut auf. Möglicherweise kann auch ein späterer Verwender dieses Geräts davon noch profitieren.

Viel Vergnügen beim Kochen!

Benutzte Piktogramme



Wissenswertes

FR3111M

Bedienungsknopf

An-/Aus-Anzeige "ON"

Temperaturanzeige "°C"

Der Edelstahltopf ist ein wichtiger Bestandteil Ihrer Fritteuse. Seine besondere Form sorgt für eine maximale Nutzung der kalten Zone und optimale Sicherheit. Die große Überkochzone verhindert, dass das Öl während des Gebrauchs der Fritteuse über den Rand kocht, wenn Eis- oder Wasserpartikel in das Frittieröl geraten. Dies kann beispielsweise beim Frittieren tiefgefrorener Produkte oder von Produkten, die viel Wasser enthalten, vorkommen.

Der Behälter besteht aus **5 Zonen**:

Der Boden des Behälters

Rund um den Boden des Behälters läuft eine Kerbe mit einer Tiefe von 11 mm. In dieser kalten Zone sammeln sich Abfallstoffe.

Die kalte Zone

Die Ölschicht unter dem Erwärmungselement bewegt sich nicht. Auf der höchsten Stufe beträgt die Temperatur in der kalten Zone maximal 70°C.

Die warme Zone

Das Volumen von ungefähr 3 Litern Öl ermöglicht es, ohne besondere Kühlung des Öls ca. 750 Gramm Frittiergut auf einmal zu frittieren.

Die Überkochzone

Das Volumen der Überkochzone von ca. 5 Litern verhindert, dass das Öl überspritzt.

Die Abtropf- und Wiederverwendungszone.

In dieser Zone wird das übergespritzte Öl gesammelt. Dank der Wellen und Neigungen werden die Tropfen wieder in den Frittierbehälter geleitet.

Überhitzungsschutz



Wenn ein Problem auftritt, wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen. Sie wird nicht automatisch wiederhergestellt. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um die Sicherung wiederherstellen zu lassen.

Sicherheitsvorschriften

Dieses Gerät wurde für den häuslichen Gebrauch entwickelt. Um Schäden zu vermeiden, ist es wichtig, die Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung sorgfältig zu befolgen. Wenn dieses Gerät zu anderen als den vorgesehenen Zwecken verwendet wird, entfällt der Garantieanspruch. Nachfolgend finden Sie verschiedene Sicherheitsvorschriften. Lesen Sie diese aufmerksam durch.

- Wartung und eventuelle Reparaturen dürfen nur durch eine von ATAG autorisierte Serviceorganisation ausgeführt werden.
- Es dürfen nur von ATAG gelieferte Ersatzteile verwendet werden. Siehe die Garantiebestimmungen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt wird.
- Bleiben Sie während des Gebrauchs bei dem Gerät.
- Wenn das Öl oder das Fett Feuer fängt, setzen Sie zuerst den Deckel auf das Gerät, um die Flamme zu ersticken.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn das Öl oder das Fett Feuer fängt. Schalten Sie auch die Dunstabzugshaube aus. Wenn dies mit dem Schalter an dem Gerät nicht möglich ist, können Sie die Sicherung im Zählerschrank ausschalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht verwendet wird. Der Knopf muss auf Null stehen.
- Legen Sie kein Papier oder andere brennbare Materialien auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Geräts keine offenen Flammen befinden. Das Öl ist im erhitzten Zustand leicht entflammbar.
- Halten Sie das Gerät aus hygienischen und aus Sicherheitsgründen sauber.
- Speisereste können bei Erhitzen zu Rauchentwicklung und im schlimmsten Fall zu Bränden führen.
- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung genau.
- Die Stromzufuhr muss über einen bipolaren Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm verfügen.

Sicherheitsvorschriften



- Der Stecker muss nach der Installation erreichbar bleiben.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein gleichwertiges Kabel (H05RNF 3 x 1mm²) ersetzt werden, das vom Kundendienst erhältlich ist.
- Die Fritteuse hat eine Leistung von 2.200 W, daher ist eine Sicherung von 16 A erforderlich.
- **Die Fritteuse muss geerdet sein.**
- **Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 5 cm zwischen der Unterkante der Fritteuse und der Oberfläche des Küchenmöbels.**
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es eingebaut ist.
- Schalten Sie das Gerät nur mit heruntergelassenem Deckel ein und wenn es mit Frittierfett gefüllt ist. Das Einschalten einer leeren Fritteuse führt zur Überhitzung des Elements.
- Schalten Sie das Erwärmungselement nicht ein, wenn es hochgeklappt ist.
- Leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe des Elements können Feuer fangen.
- Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn sich in der Nähe der Fritteuse Steckdosen befinden, achten Sie darauf, dass die Kabel nicht mit dem heißen Fett oder der heißen Fritteuse in Berührung kommen.

Sicherheitsvorschriften

**Halten Sie die Fritteuse sauber.**

- Reinigen Sie das Gerät nach 6 bis 10 Frittiervorgängen gemäß den Angaben unter “Wie bleibt Ihr Gerät sauber”.
- Eine verschmutzte Fritteuse bedeutet Brandgefahr.*

Wechseln Sie das Fett, wenn:

- es dunkel und dickflüssig ist;
 - ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar ist;
 - es bei einer Temperatur von unter 170 °C zu dampfen beginnt.
- Verschmutzte Frittierfette beeinflussen den Geschmack der Speisen nachteilig und sind leicht entflammbar.*

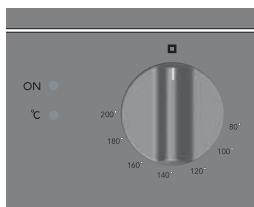
Erhitzen Sie die Speisen vollständig.

- Die Garzeit der Speisen hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von der ursprünglichen Temperatur, der Menge und der Art der Speisen.
- Eventuell in den Speisen vorhandene Krankheitskeime werden nur bei einer vollständigen Erhitzung unschädlich gemacht.*



Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entsteht ein unangenehmer Geruch und eine gewisse Rauchentwicklung. Waschen Sie den Frittierbehälter, den Frittierkorb und das Erwärmungselement der Fritteuse zunächst mit warmem Wasser und einem Spülmittel aus, um dies so weit wie möglich zu begrenzen.

- Füllen Sie die Fritteuse mit drei Litern Wasser und einem Tropfen Spülmittel.
- Erwärmen Sie das Wasser und lassen Sie es ca. 10 Minuten lang kochen.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Fritteuse und gießen Sie das Wasser weg.
- Spülen Sie die Fritteuse mit sauberem Wasser nach.



Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis das Öl diese Temperatur erreicht hat. Nachdem die Temperatur "°C" erreicht, erlischt das Lämpchen neben der Anzeige und die Fritteuse hält das Öl automatisch auf dieser Temperatur.

Achtung:

Trocknen Sie feuchte Lebensmittel erst ab, um zu vermeiden, dass das Öl aufschäumt.

Wechseln Sie das Öl, wenn es hellbraun wird oder wenn das Frittiertgut nicht mehr knusprig wird (auch wenn die Temperatur richtig eingestellt ist).

Vergessen Sie nicht, den Einstellknopf auf 0 zu stellen, wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind. Das Lämpchen neben "ON" erlischt.

Um Brandgefahr zu vermeiden, müssen Sie kleine lose Stückchen, die in dem Öl liegen bleiben, entfernen, bevor Sie erneut Speisen frittieren.

Der Topf muss so weit gefüllt werden, dass sich der Ölspiegel zwischen der Minimum- (3 Liter) und der Maximummarkierung (3,5 Liter) der vertikalen Wand befindet.

Achtung:

Das eingeschaltete Element muss **immer** vollständig in Öl oder Fett untergetaucht sein. Dies bedeutet auch, dass Sie keine harten oder festen Fettstücke direkt auf dem Element schmelzen lassen dürfen.

Achtung:

Wenn Sie Tier- oder Pflanzenfett verwenden, muss dies geschmolzen werden, bevor Sie es in die Fritteuse gießen.

Wenn Sie statt Öl Fett verwenden, können Sie am besten mit einem Messer oder einer Gabel Löcher in das geronnene Fett stechen, bevor Sie die Fritteuse anschalten. So verhindern Sie Spritzer, wenn sich unter dem geronnenen Fett eine Luftblase befinden sollte. Gehen Sie vorsichtig vor, achten Sie darauf, die Temperaturfühler des Erwärmungselements nicht zu beschädigen.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet. **Kinder müssen während der Verwendung des Geräts beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**



Die ideale Frittiertemperatur liegt zwischen 140°C und 180°C. Oberhalb dieser Temperatur nimmt die Qualität des Öls schnell ab. Bei einer niedrigeren Temperatur können Lebensmittel Fett aufsaugen.

Es versteht sich von selbst, dass dicke Lebensmittel eine längere Frittierzeit benötigen. Es ist daher wichtig, eine Temperatur zu wählen, die ein Durchgaren der Lebensmittel ermöglicht, ohne diese an der Außenseite zu verbrennen.

Die nachfolgende Tabelle dient hierfür als Anhalt. Sie können die Temperaturen je nach der Menge des Frittierguts oder nach Ihrem eigenen Geschmack anpassen.

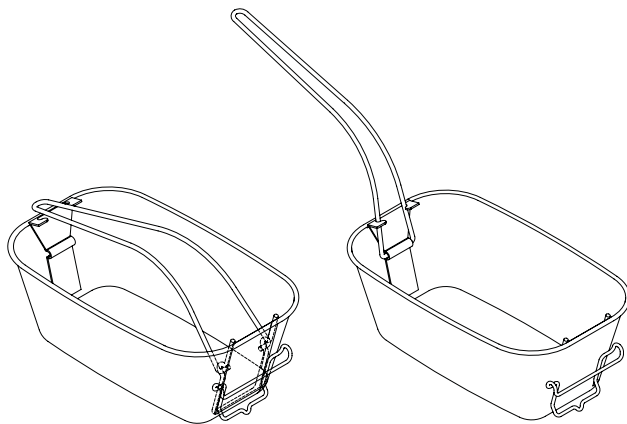
Stellen Sie nach dem Frittieren den Bedienknopf auf **0**.

	Temp. in °C
<i>Kartoffelgerichte</i>	
Pommes Frites, gefroren	180
Pommes Frites, frisch vorgebacken	170
Pommes Frites, frisch	180
Kartoffelscheiben, frisch	180
Kartoffelkroketten, gefroren, vorgebacken	170
Frittiergerichte	170
Kartoffelkroketten, frisch vorgebacken	170
Frittiergerichte	180
<i>Fleisch</i>	
Schnitzel	180
Hähnchenschenkel, paniert, 2 St.	180
Hähnchenschlegel, 2 St.	180
<i>Fisch</i>	
Fischstäbchen	180
Schollenfilet, gefroren	170
Tintenfischringe, gefroren	180
<i>Verschiedenes</i>	
Krapfen	180
Banane im Teig	180
Gemüse im Teigmantel	180

Setzen Sie nach dem Frittieren den Deckel auf die Fritteuse, um zu verhindern, dass Fremdkörper oder Schmutz in das Gerät gelangen. Ändern Sie die Position des Handgriffs, damit dieser nicht in das Fett gerät. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Drücken Sie die zwei Stangen des Handgriffs gegeneinander.
- Schieben Sie den Handgriff aus dem Scharnier.
- Drehen Sie den Handgriff um und setzen Sie ihn fest.
- Klappen Sie den Handgriff nach innen. Achtung: Sorgen Sie dafür, dass die runde Seite nach oben gerichtet ist, damit der Handgriff nicht in das Frittierfett fällt.

Der Deckel kann auf die Fritteuse gesetzt werden.
Bringen Sie den Handgriff vor dem Frittieren wieder in die ursprüngliche Gebrauchsstellung.



Ruheposition

Gebrauchsposition

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Die Fritteuse kann auseinander genommen werden, so dass alle Teile bequem gereinigt werden können.

Mithilfe eines "Abtropf"-Ständers können Sie das Erwärmungselement während der Reinigung feststellen.

Scharnier mit Abtropfstander

Das Scharnier, mit dessen Hilfe Sie das Erwärmungselement während der Reinigung wegklappen können, verfügt über eine Blockierung aus Edelstahl. Wenn Sie diese nach rechts schieben, bleibt das Erwärmungselement über dem Frittierbehälter "hängen", während das Öl oder das Fett in den Topf läuft.

*Außenseite*

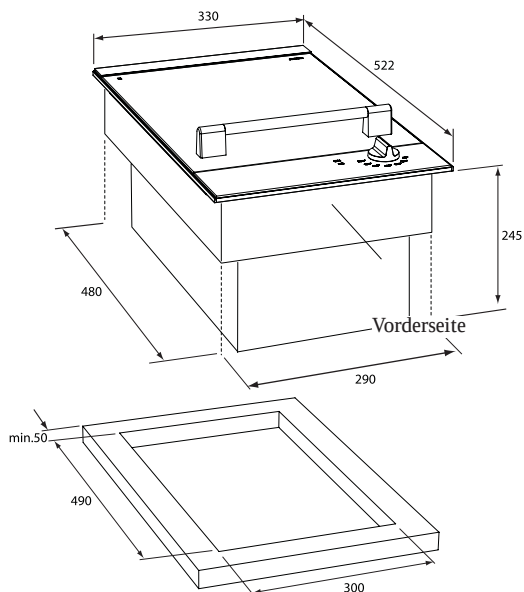
Die Außenseite wird mit Pflegeprodukten für Glas oder Edelstahl gereinigt. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.

Der Topf und der Frittierkorb können wie gewöhnliches Besteck gereinigt werden. Beide sind für die Spülmaschine geeignet.

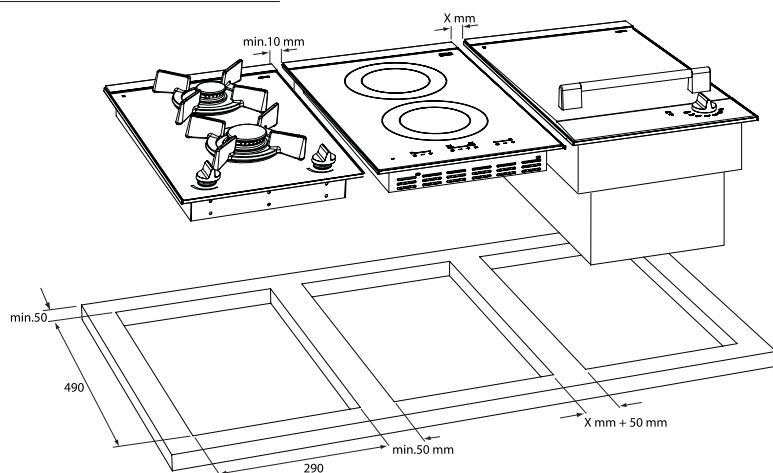
Das Erwärmungselement

Reinigen Sie das Erwärmungselement mit einem feuchten Tuch. Achten Sie dabei darauf, dass Sie den Thermostat nicht beschädigen.

Einbaumaße



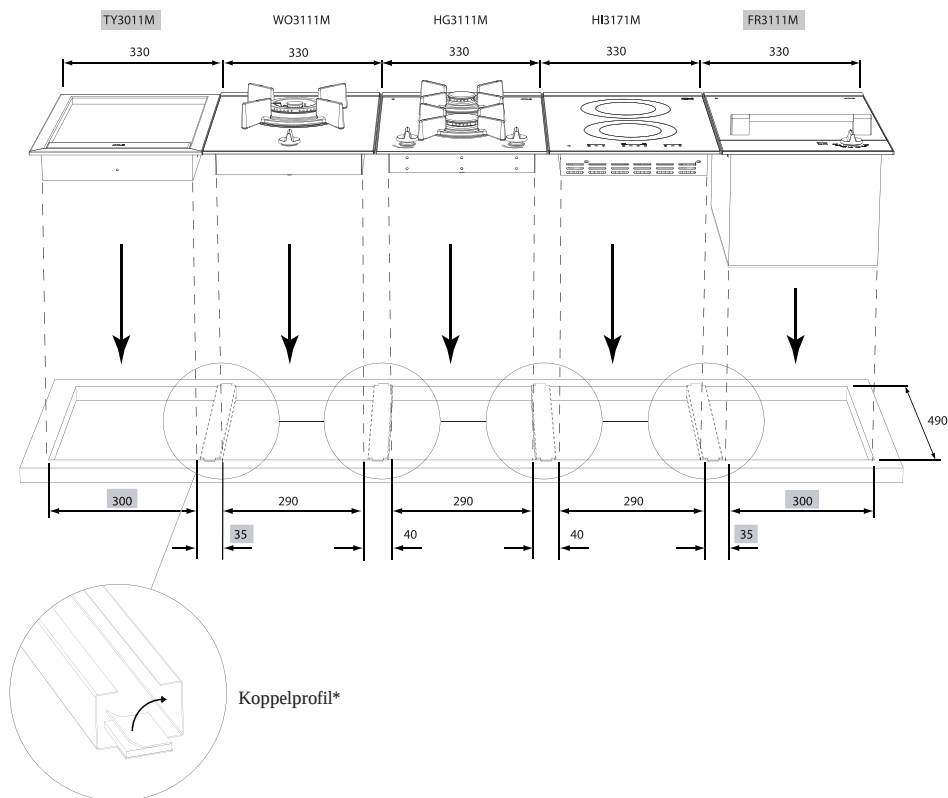
Einbausituation mit Zwischenraum



Die Fritteuse darf **nicht** neben einem Gasbrenner eingebaut werden!
 Wenn Sie in Ihrer Arbeitsplatte mehrere Geräte einbauen möchten, müssen Sie zwischen den Geräten einen Abstand von mindestens 10 mm wahren. Dies bedeutet einen Abstand zwischen den gesägten Aussparungen von mindestens 50 mm.

Verbinden Beispiel 1

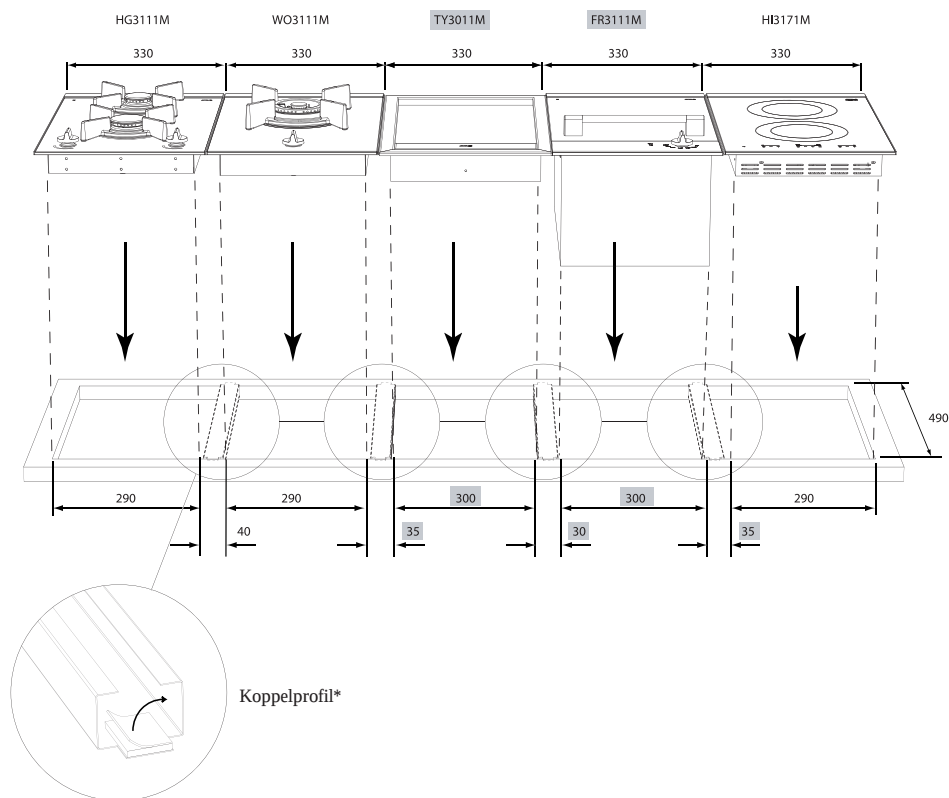
Teppan Yaki oder Fritteuse an der Seite.



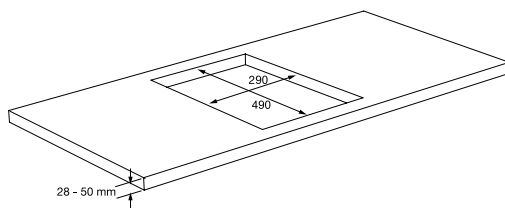
Die Fritteuse darf **nicht** neben einem Gasbrenner eingebaut werden!

Verbinden Beispiel 2

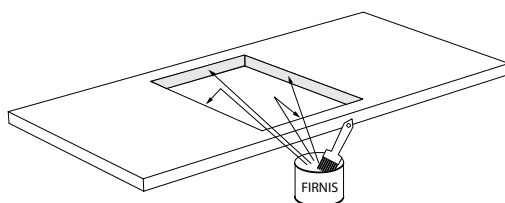
Teppan Yaki oder Fritteuse zwischen anderen Geräten.



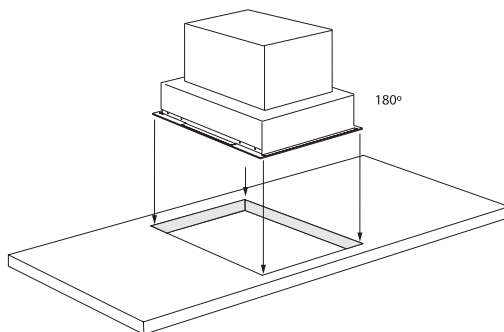
Die Fritteuse darf **nicht** neben einem Gasbrenner eingebaut werden!



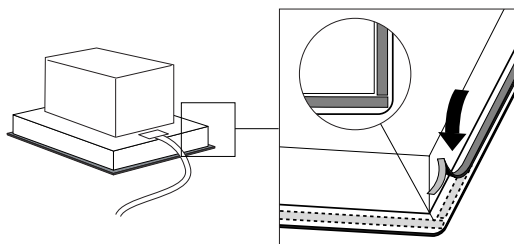
1. Überprüfen Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen an die Abmessungen erfüllen.



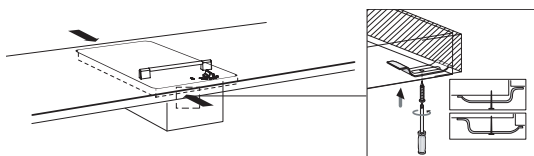
2. Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.



3. Legen Sie das Gerät umgekehrt auf die Arbeitsplatte.



4. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Streifen in die Rille der Aluminiumprofile oder auf den Rand der Fritteuse. Kleben Sie den Dichtungsstreifen nicht über die Ecken, sondern schneiden Sie ihn in vier Stücke, die in den Ecken gut aneinander anschließen.
5. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.



6. Befestigen Sie die Fritteuse mit Hilfe der mitgelieferten Klemmen. Bei Arbeitsplatten mit weniger als 40 mm Stärke muss ein Füllkeil zwischen den Klemmen und der Arbeitsplatte verwendet werden. Die Schrauben müssen in die durchgedrückten Löcher geschraubt werden.
7. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Für die Verpackung können verwendet sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).



Sie müssen diese Materialien auf verantwortliche Weise und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den gewöhnlichen Hausmüll geworfen werden darf, sondern zu einer zentralen Sammelstelle der Gemeinde oder an eine Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden muss.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts, wie etwa dieser Fritteuse, vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können und sorgt dafür, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, was bedeutende Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

GB

Instructions for use

Preface	GB 3
Your deep-frying pan	GB 4
Introduction	GB 5
Safety	GB 6 - 8
Before you start using the deep-frying pan	GB 9
Use	GB 10 - 12
Maintenance	GB 13

Installation guide

Installation Instructions	GB 14 - 18
Appendix	GB 19

NL

Gebruiksaanwijzing	NL 3 - 13
Installatie	NL 14 - 19

FR

Mode d'emploi	FR 3 - 13
Instruction d'installation	FR 14 - 19

DE

Bedienungsanleitung	DE 3 - 13
Installationsanweisung	DE 14 - 19

This user manual offers you a quick introduction to the various possibilities this appliance offers. You will also find information on safety issues and maintenance. The manual also contains environmental tips and guidelines for saving energy.

Store the user manual and the installation guide in a safe place. This will ensure that any subsequent users also benefit from this deep-frying pan.

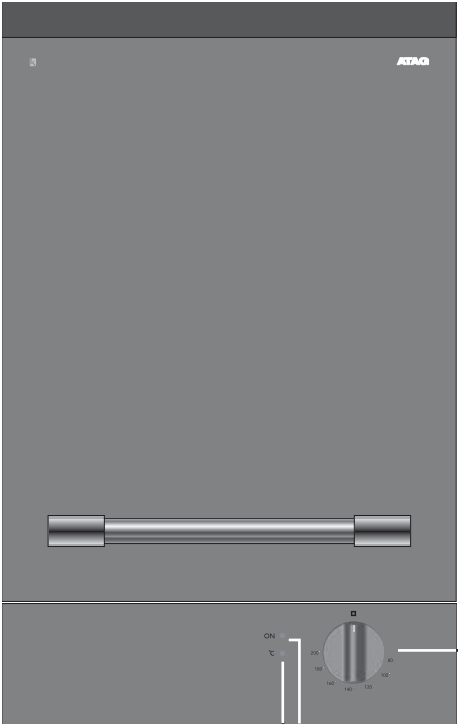
Happy cooking!

Pictograms used



important information

FR3111M



Control button

On/off indication "ON"

Right temperature indication "°C"

The stainless steel reservoir is an important part of the deep-frying pan. Its special form guarantees optimum use of the cool zone and safety for the user. The large immersion zone prevents boiling cooking oil from bubbling over if ice or water particles come into contact with the oil. This happens when products that are frozen or that contain much water are lowered into the hot oil.

The reservoir consists of **5 zones**:

The reservoir bottom

An 11 mm deep groove runs around the bottom of the reservoir. This is the cool zone where the food debris is collected.

The cool zone

The oil layer underneath the heating element does not move. At the highest setting the cool zone reaches a maximum temperature of 70°C.

The hot zone

The reservoir may hold approximately 3 litres of oil, making it possible to fry 750 grams of chips in one go without a noticeable drop in oil temperature.

The immersion zone

With its volume of approximately 5 litres, the immersion zone prevents the oil from splattering.

The drainage and recovery zone

This is the zone where the splattering oil is contained. The sloping curves lead the drops of oil back into frying reservoir.

Overheating protection



In the event of a problem, the power supply is immediately cut off. The power supply is not automatically resumed. Contact the service department to have the safety component repaired.

Safety instructions

This appliance has been designed for household use exclusively. In order to avoid any damage, it is important that you follow the instructions in the user manual. If this appliance is used for any other purpose, the guarantee will expire. Following is an overview of a number of important safety instructions. Read them carefully.

- Service and maintenance may only be carried out by an ATAG authorized service organization.
- Only parts may be used that have been supplied by ATAG. Read the guarantee.
- Make sure that the cable does not jam.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- In the event of the oil or fat catching fire, place the lid on the appliance to extinguish the flame.
- Switch off the appliance if the oil or fat catches fire. Also switch off the extractor hood. If you cannot do so with the switch on the appliance, switch off the fuse in the meter cabinet instead.
- Check if you have switched off the appliance if you have finished using it. The button should indicate zero.
- Never put paper or any other combustible items on the appliance.
- Make sure that there is no open fire close by. The oil is hot and highly combustible.
- Always keep the deep-frying pan clean. This is important for both hygienic and safety reasons.
- When heating the appliance, spilled food and fat will cause smoke and could even cause a fire.
- Read the guidelines in this manual and follow them.
- The power circuit should be fitted with a bipolar switch with a contact distance of at least 3 mm.

Safety instructions



- Make sure that the plug remains accessible after you have installed the deep-frying pan.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by an equivalent cable (H05RNF 3 x 1mm²). The replacement cable is available from the service department.
- The deep-frying pan is powered by 2200 W, requiring a 16 A fuse.
- **The deep-frying pan should be earthed.**
- **There should be at least 5 cm of free space between the bottom side of the deep-frying pan and the underlying surface of the kitchen unit.**
- Only use the appliance if it has been built in.
- Only switch on the appliance with the lid open if the reservoir has been filled with frying fat. Switching on an empty deep-frying pan will cause the element to overheat.
- Never switch on the heating element if it is in an upward position.
- Highly combustible objects near the element could catch fire.
- Be careful if there are children near the deep-frying pan.
- Always make sure that no cables can come into contact with hot fat or the hot deep-frying pan.

Safety instructions

**Keep the deep-frying pan clean.**

- After you have used the deep-frying pan 6 to 10 times, clean it as described in 'how to keep your deep-frying pan clean'.

A dirty deep-frying pan increases the risk of fire.

Replace the fat if it:

- has turned dark and viscous;
- gives off an unpleasant smell or if it froths;
- starts to steam at temperatures below 170 °C.

Contaminated frying fat spoils the taste and is highly combustible.

Heat food sufficiently.

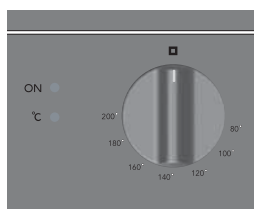
- The heating times for food depend on a number of factors, e.g. the original temperature, the quantity and the type of dish.

Any germs that might be present in the food will only be killed if the food is heated properly.



The first time that you use your deep-frying pan, it will give off an unpleasant smell and produce some smoke. To avoid this as much as possible, first clean the reservoir, the basket and the heating element with warm water and washing-up liquid.

- Fill the reservoir with three litres of water and add a drop of washing-up liquid.
- Bring the water to the boil and keep it boiling for about 10 minutes.
- Carefully take the reservoir out of the deep-frying pan and pour the water out.
- Rinse the reservoir with clean water.



Set the temperature desired and wait until the oil has reached this temperature. The light next to the temperature indicator reaches "°C" and turns off. The deep-frying pan automatically keeps the oil at the right temperature.

Attention:

Dry moist foodstuffs first to avoid excessive frothing of the oil.

Replace the oil when it turns light brown or when the food fried does not become crisp (even with the right temperature set).

Do not forget to return the control button to 0 after you have finished frying. The light next to "ON" turns off.

To avoid the risk of fire, first remove any bits of batter that remain in the oil before you start frying again.

Fill the reservoir until the oil level is between the minimum (3 litres) and maximum (3.5 litres) indication lines on the reservoir wall.

Attention:

The element that has been switched on should **always** be immersed in cooking oil or fat. This means that you should never melt hard chunks of fat directly on the element.

Attention:

First melt animal or vegetable fat before you pour it into the deep-frying pan.

If you use fat instead of oil, start by pricking holes into the congealed fat with a knife or fork before switching on the deep-frying pan. This avoids splattering should the congealed fat contain an air bubble. Be careful when doing this so as not to damage the temperature sensors on the heating element.



This appliance should not be used by children. **When the deep-frying pan is used, children should be kept under constant supervision to avoid them playing with it.**

The ideal frying temperature lies between 140°C and 180°C. Higher temperatures have a negative impact on the oil quality. At lower temperatures foodstuffs have a tendency to soak up the oil or fat.

Please note that the frying time is dependent on how thick the pieces of food are. Therefore choose a temperature that allows the food to be cooked thoroughly without causing it to burn on the outside.

The following table serves as an indication. You may adjust the temperatures according to the quantity that needs to be fried and to personal taste.

Turn the control button to **0** after you have finished.

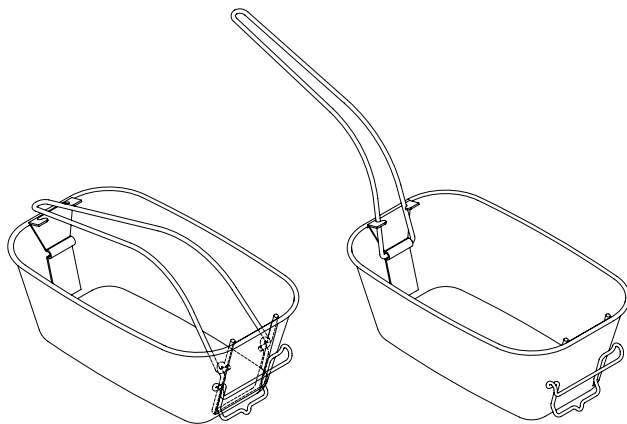
	Temp. in °C
<i>Potato dishes</i>	
Chips, frozen	180
Chips, freshly pre-cooked	170
Chips, fresh	180
Sliced potatoes, fresh	180
Potato croquets,	
frozen, pre-cooked	170
Frying	170
Potato croquets,	
freshly pre-cooked	170
Frying	180
<i>Meat</i>	
Cutlet	180
Chicken drumstick, breaded,	
2 pcs each	180
Chicken leg, 2 pcs each	180
<i>Fish</i>	
Fish fingers	180
Fillet of plaice	170
Calamares, frozen	180
<i>Various</i>	
Doughnut balls	180
Bananas in batter	180
Vegetables in batter	180

Avoid dust and dirt falling into the deep-frying pan and close the lid on the pan after use. By changing its position the handgrip is kept clear of the fat. To do so:

- Push the two bars of the handgrip together.
- Shove the handgrip out of the hinge.
- Turn the grip round and fasten it.
- Flip the handgrip inwards. Attention: the concave side of the handgrip should face upwards to avoid it falling into the frying fat.

The lid may be placed on the deep-frying pan.

Make sure that the handgrip is back into the original operating position before you start deep-frying again.



Rest position

Operating position

Switch off the deep-frying pan and let it cool down.

The deep-frying pan can be disassembled for easy cleaning. A “drainage” setting allows for fastening the heating element during cleaning.

Hinge with drainage setting

The hinge, which enables the flipping aside of the heating element during cleaning, has been fitted with a stainless steel locking system. By shifting this lock to the right, the heating element is left ‘hanging’ over the frying pan, while the oil or fat runs back into the reservoir.

*Outside*

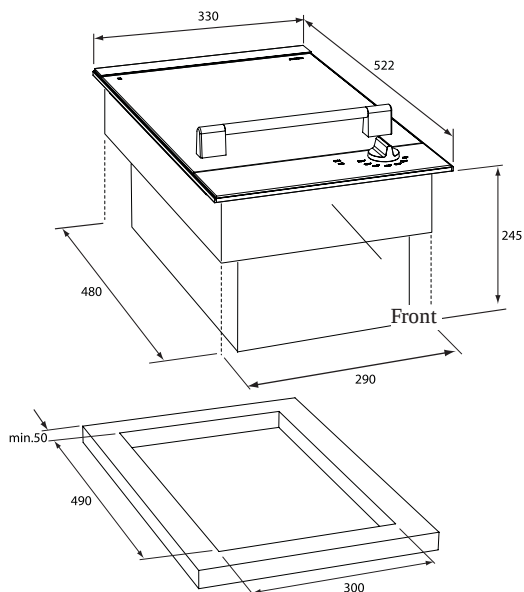
Clean the outside with cleaning agents for glass or stainless steel. Do not use any scouring sponges or abrasives.

The reservoir and the basket may be cleaned with the rest of the washing-up. Both may be cleaned in the dishwasher.

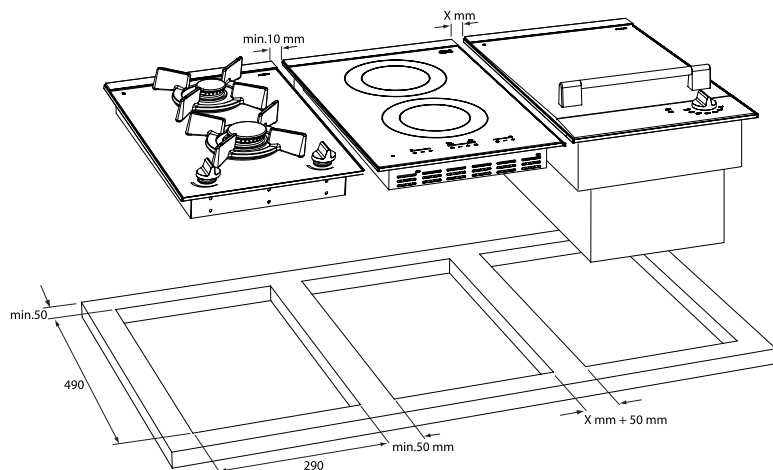
The heating element

Clean the heating element with a damp cloth. Be careful not to damage the thermostat!

Built-in dimensions



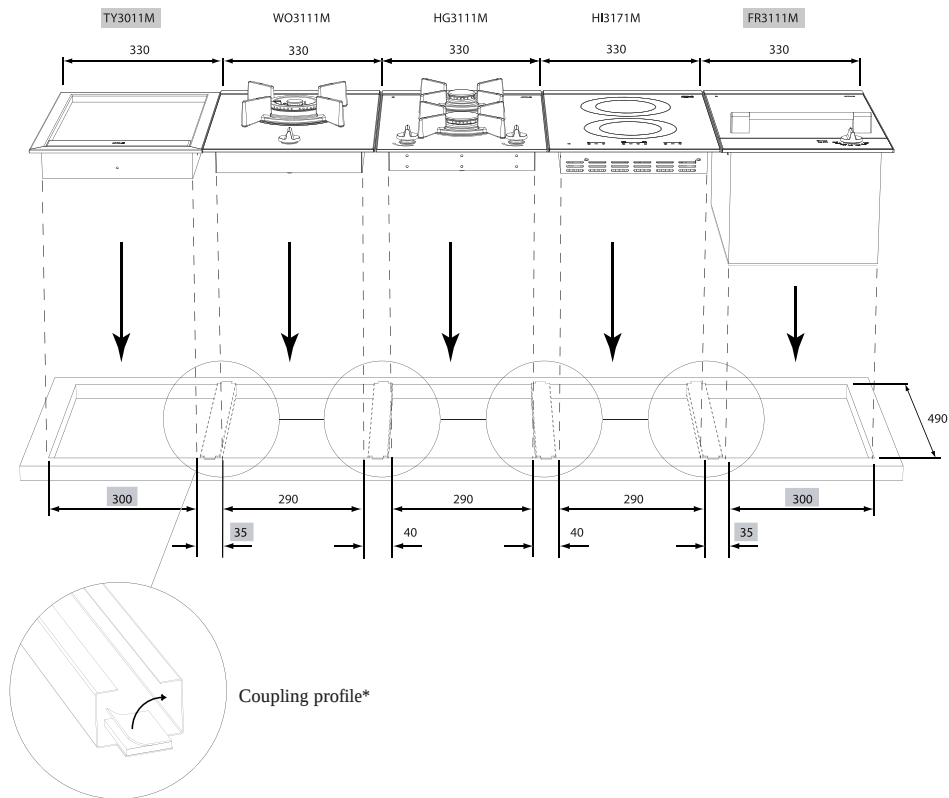
Fitted-unit situation with space



Do **not** build in the deep-frying pan next to a gas burner! If you wish to place the two appliances independent of each other in the worktop, make sure that there is at least 10 mm of space between them. This corresponds with a distance between the cut-outs of at least 50 mm.

Coupling example 1

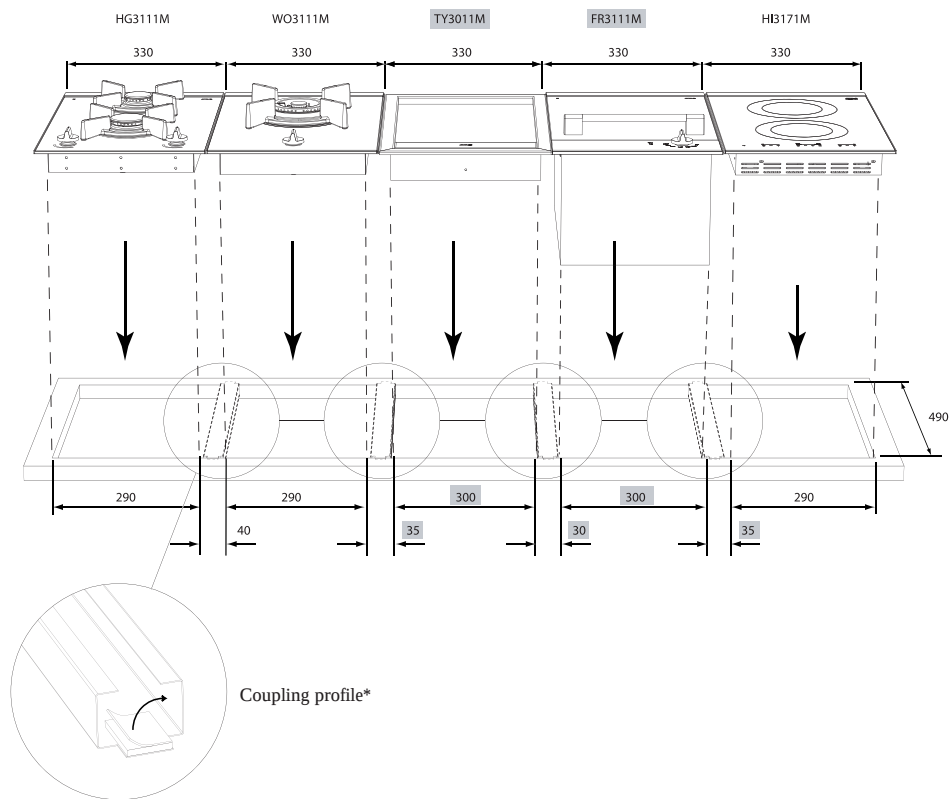
Teppan Yaki or deep-frying pan to the side.



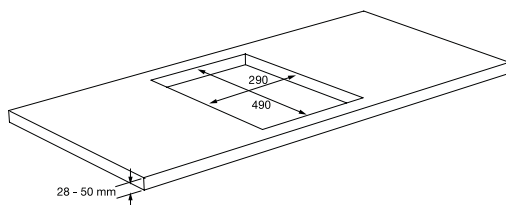
Do **not** build in the deep-frying pan next to a gas burner!

Coupling example 2

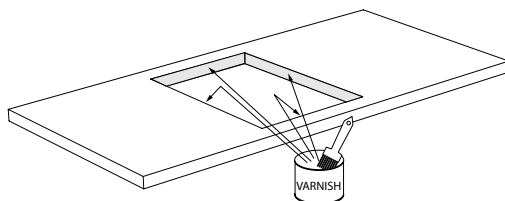
Teppan Yaki or deep-frying pan among other appliances.



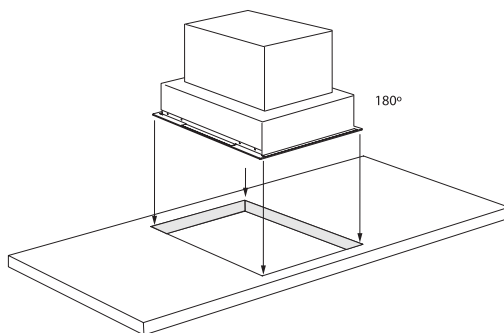
Do **not** build in the deep-frying pan next to a gas burner!



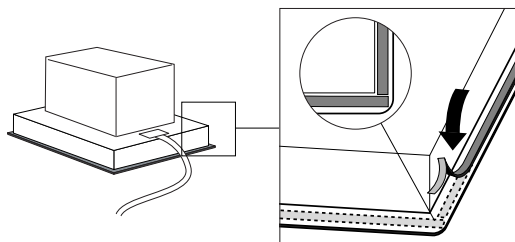
1. Check that the kitchen unit and the cut-out meet the dimension requirements.



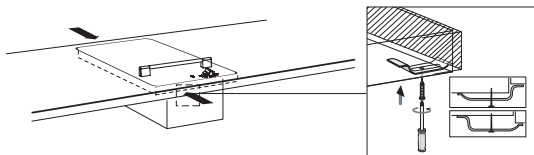
2. If necessary, treat the sawn ends of synthetic or wooden worktops with sealing varnish, to prevent swelling of the worktop by moisture.



3. Turn the appliance upside down and place it on the worktop.



4. Remove the protective foil from the sealing tape and tape the strip in the groove of the aluminium profiles or on the edge of the deep-frying pan. Do not tape the sealing strip along the corners. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.
5. Turn the appliance over and place it in the cut-out.



6. Attach the deep-frying pan using the mounting brackets supplied. For worktops up to 40 mm in thickness, place filler blocks between the brackets and the worktop. The screws should be screwed into the threaded holes.
7. Connect the appliance to the mains.

The packaging of this appliance is recyclable. It could have been made from:

- cardboard;
- polythene foil (PE);
- CFK-free polystyrene (PS-hard foam).



These materials should be disposed of in a responsible manner, in accordance with official regulations.

To draw attention to the fact that the segregated processing of electric household appliances is compulsory, this appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin.

This means that at the end of its working life, the appliance may not be disposed of as household refuse but must be handed in at a special refuse collection centre run by the local authority or must be given to a dealer providing this service.

Segregated processing of household appliances such as this deep-frying pan, avoids any negative effects on the environment and public health that might otherwise occur. This process also enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus realising considerable savings in terms of raw materials and energy.



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

plak hier het ombouw-identificatieplaatje (indien van toepassing)
placez ici la plaque d'identification relative à la conversion (en cas d'application)
kleben Sie hier das Umbautypenschild ein (wenn zutreffend)
stick the conversion identification card here (where applicable)

Dit plaatje bevindt zich in de ombouwset (indien van toepassing).
Cette plaque se trouve dans le jeu de conversion (en cas d'application).
Dieses Schild befindet sich im Umbausatz (wenn zutreffend).
This card is supplied with the conversion kit (where applicable).

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (CODEP) et le numéro complet de l'article (ARTICLENO).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer
(ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.